Instructions for Use

Microwave

Bedienungsanweisung

Mikrowelle



Inhaltsverzeichnis

***ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER**: Empfehlungen für die Bedienung, eine Beschreibung der Bedienelemente und die korrekte Vorgehensweise für die Reinigung und Wartung des Gerätes*



***ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR**: Anweisungen für den **Elektrofachmann**, welcher das Gerät installiert, in Betrieb nimmt und testet*



1 VORSICHTSMASSNAHMEN



DIESES HANDBUCH IST EIN FESTER BESTANDTEIL DES GERÄTES. ES IST WÄHREND DER GESAMTEN LEBENSDAUER DES MIKROWELLENHERDES FÜR SPÄTERES NACHSCHLAGEN IN REICHWEITE DES GERÄTES AUFZUBEWAHREN.
ES WIRD DRINGEND EMPFOHLEN, DIESES HANDBUCH UND ALLE DARIN ENTHALTENEN INFORMATIONEN AUFMERKSAM ZU LESEN, BEVOR DAS GERÄT IN BETRIEB GENOMMEN WIRD. DIE INSTALLATION DARF NUR DURCH EINEN ELEKTROFACHMANN UND GEMÄß DER RELEVANTEN BESTIMMUNGEN ERFOLGEN. DIESES GERÄT IST FÜR DEN HAUSGEBRAUCH BESTIMMT UND ENTSPRICHT DEN DERZEIT GELTENDEN EU-RICHTLINIEN. DAS GERÄT DIENT AUSSCHLIEßLICH DER BEREITSTELLUNG VON FUNKTIONEN ZUM GAREN UND ERWÄRMEN VON SPEISEN. SÄMTLICHE ANDEREN VERWENDUNGEN GELTEN ALS UNSACHGEMÄß.
DER HERSTELLER SCHLIEßT JEGLICHE HAFTUNG FÜR VERWENDUNGEN AUS, WELCHE NICHT DEN ZUVOR GENANNTEN ENTSPRECHEN.



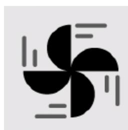
DAS GERÄT NIEMALS ZUM BEHEIZEN VON RÄUMEN EINSETZEN.



VERPACKUNGEN NIEMALS UNBEAUFSICHTIGT HERUMLIEGEN LASSEN. DIE VERSCHIEDENEN VERPACKUNGSMATERIALIEN TRENNEN UND DER ENTSPRECHENDEN WERTSTOFFSAMMLUNG ZUFÜHREN.



DAS GERÄT FÄLLT UNTER DIE EUROPÄISCHE RICHTLINIE 2002/96/EC ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE (WEEE).
DIESE RICHTLINIE ENTHÄLT DIE BESTIMMUNGEN ZUR SAMMLUNG UND WIEDERVERWERTUNG AUßER BETRIEB GESETZTER GERÄTE DIESER ART IN DER GESAMTEN EUROPÄISCHEN UNION.



DIE FÜR DIE LÜFTUNG UND WÄRMEABLEITUNG VORGESEHENEN ÖFFNUNGEN UND SCHLITZE DÜRFEN NIEMALS BEDECKT SEIN.



DAS TYPENSCHILD MIT DEN TECHNISCHEN DATEN, DER SERIENNUMMER UND DEM CE-ZEICHEN IST AN EINER SICHTBAREN STELLE AM TÜRRAHMEN DES GERÄTES ANGEBRACHT.
DAS TYPENSCHILD DARF NICHT ENTFERNT WERDEN.



KEINE METALL-SCHEUERSCHWÄMME ODER SCHARFKANTIGE SCHABER VERWENDEN, DA DIESE DIE OBERFLÄCHE BESCHÄDIGEN.
FALLS NÖTIG, HANDELSÜBLICHE, NICHT SCHEUERNDE REINIGUNGSPRODUKTE UND HOLZ- ODER KUNSTSTOFFUTENSILIEN VERWENDEN. GRÜNDLICH ABSPÜLEN UND MIT EINEM WEICHEN LAPPEN ODER FENSTERLEDER ABTROCKNEN.
MÖGLICHERWEISE ÜBERGELAUFENE RESTE VON NAHRUNGSMITTELN MIT HOHEM ZUCKERGEHALT (Z.B. MARMELADE) NICHT IM GERÄT EINTROCKNEN LASSEN. TROCKNEN DIESE ZU LANGE EIN, KÖNNEN SIE DIE LACKSCHICHT IM INNEREN DES GERÄTES BESCHÄDIGEN.





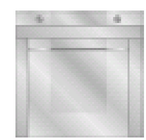
2 ENTSORGUNGSANWEISUNGEN - UNSERE UMWELTPOLITIK

Die Verpackungen unserer Produkte bestehen ausschließlich aus schadstofffreien, umweltverträglichen, wiederverwertbaren Materialien. Wir bitten Sie um Ihre Mithilfe, indem Sie die Verpackung ordnungsgemäß entsorgen. Wenden Sie sich bitte an Ihren Händler vor Ort oder die zuständigen örtlichen Behörden für die Adressen von Sammel-, Wiederverwertungs- und Entsorgungsstellen.
Weder die gesamte noch Teile der Verpackung unbeaufsichtigt herumliegen lassen. Verpackungsteile, insbesondere Plastikbeutel, können ein Erstickungsrisiko für Kinder darstellen.

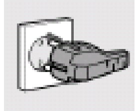
Altgeräte sind ordnungsgemäß zu entsorgen.
Wichtig: das Gerät an die örtliche Behörde zuständig für die Sammlung von Altgeräten übergeben. Nur die ordnungsgemäße Entsorgung ermöglicht die vernünftige Wiederverwertung wertvoller Materialien.

Vor der Entsorgung des Altgerätes die Tür demontieren, Einbauten jedoch in der Position wie zur Verwendung zu belassen, um sicherzustellen, dass Kinder nicht während des Spielens unbeabsichtigt im Gerät eingesperrt werden. Außerdem das Stromkabel durchtrennen und dieses sowie den Stecker entfernen.

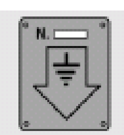
3 SICHERHEITSVORKEHRUNGEN



DIE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN FÜR ELEKTRO- ODER GASGERÄTE UND BELÜFTUNGSFUNKTIONEN SIND DEN INSTALLATIONSANWEISUNGEN ZU ENTNEHMEN.
IN IHREM EIGENEN INTERESSE UND ZUR GEWÄHRLEISTUNG DER SICHERHEIT, DÜRFEN NACH DEM GESETZ SÄMTLICHE ELEKTROGERÄTE NUR VON FACHPERSONAL INSTALLIERT UND GEWARTET WERDEN, UND ZWAR IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN RELEVANTEN BESTIMMUNGEN.
UNSERE AUTORISIERTEN INSTALLATIONSTECHNIKER GARANTIEREN DIE ORDNUNGSGEMÄßE AUSFÜHRUNG.
GAS- ODER ELEKTROGERÄTE MÜSSEN IMMER DURCH ENTSPRECHEND GESCHULTES PERSONAL VON DER ENERGIEZUFUHR GETRENNT WERDEN.



DER MIT DEM STROMKABEL ZU VERBINDENDE STECKER UND DIE ENTSPRECHENDE STECKDOSE MÜSSEN VOM GLEICHEN TYP SEIN UND MIT DEN RELEVANTEN BESTIMMUNGEN ÜBEREINSTIMMEN.
DIE VERWENDETE STECKDOSE MUSS AUCH NACH DEN EINBAU DES GERÄTES NOCH ZUGÄNGLICH.
DEN STECKER NIEMALS DURCH ZIEHEN AM STROMKABEL AUS DER STECKDOSE ENTFERNEN.



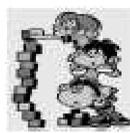
DAS GERÄT MUSS GEMÄß DER SICHERHEITSBESTIMMUNGEN FÜR ELEKTROGERÄTE GEERDET WERDEN.



SOFORT NACH DER INSTALLATION IST EINE ÜBERPRÜFUNG DES GERÄTES GEMÄß DER SPÄTER IN DIESEM HANDBUCH BEREITGESTELLTEN ANWEISUNGEN DURCHZUFÜHREN. WÄHREND DIESES TESTS EIN GLAS WASSER IN DAS GERÄT STELLEN, DAMIT DIESES DIE MIKROWELLEN ABSORBIERT UND ES NICHT ZU EINER BESCHÄDIGUNG DES GERÄTES KOMMT. SOLLTE DAS GERÄT NICHT FUNKTIONIEREN, MUSS ES VOM STROMNETZ GETRENNT UND KONTAKT ZUM NÄCHSTGELEGENEN SERVICE-CENTER AUFGENOMMEN WERDEN. NIEMALS VERSUCHEN, DAS GERÄT SELBST ZU REPARIEREN.



WARNUNG! DEN MIKROWELLENHERD NIEMALS UNBEAUFSICHTIGT LASSEN, INSBESONDERE WENN PAPIER, KUNSTSTOFF ODER ANDERE BRENNBARE MATERIALIEN VERWENDET WERDEN. DIESE MATERIALIEN KÖNNEN VERKOHLEN UND FEUER FANGEN. BRANDGEFAHR!
WARNUNG! SOLLTEN RAUCH ODER FEUER SICHTBAR WERDEN, DIE GERÄTETÜR GESCHLOSSEN HALTEN, UM DIE FLAMMEN ZU ERSTICKEN. DAS GERÄT AUSSCHALTEN UND DEN STECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN ODER DIE STROMZUFUHR ZUM GERÄT UNTERBRECHEN.
WARNUNG! KEINEN REINEN ALKOHOL ODER ALKOHOLISCHE GETRÄNKE IN DER MIKROWELLE ERHITZEN. BRANDGEFAHR!
WARNUNG! FLÜSSIGKEITEN ODER ANDERE LEBENSMITTEL NICHT IN LUFTDICHT VERSCHLOSSENEN BEHÄLTERN ERHITZEN, DA DIESE LEICHT EXPLODIEREN KÖNNEN.



WARNUNG! KINDER DÜRFEN DEN MIKROWELLENHERD NUR DANN OHNE DIE BEAUFSICHTIGUNG EINES ERWACHSENEN BEDIENEN, WENN SIE GENAUESTENS IN DIE SICHERE BEDIENUNG EINGEWIESEN UND ÜBER DIE GEFAHREN DER UNSACHGEMÄßEN VERWENDUNG BELEHRT WURDEN.
WARNUNG! SOLLTE DER MIKROWELLENHERD EINEN KOMBINIERTEN FUNKTIONSMODUS AUFWEISEN (MIKROWELLE MIT ZUSÄTZLICHEN ERHITZUNGSMITTELN), SOLLTE ES KINDERN AUFGRUND DER HÖHEREN ERZEUGTEN TEMPERATUREN GRUNDSÄTZLICH NICHT GESTATTET WERDEN, DAS GERÄT OHNE DIE BEAUFSICHTIGUNG EINES ERWACHSENEN ZU BEDIENEN.

SICHERHEITSVORKEHRUNGEN



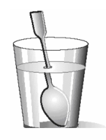
WARNUNG: ZUGÄNGLICHE GERÄTETEILE KÖNNEN WÄHREND DER VERWENDUNG HEIß WERDEN. KLEINE KINDER UNBEDINGT VOM GERÄT FERNHALTEN.
WARNUNG: DAS GERÄT ERHITZT SICH WÄHREND DER VERWENDUNG. ES IST UNBEDINGT DARAUF ZU ACHTEN, DAS EIN BERÜHREN DER HEIZELEMENTE IM INNEREN DES MIKROWELLENHERDES VERMIEDEN WIRD.
WARNUNG! DER MIRKOWELLENHERD DARF NICHT VERWENDET WERDEN; WENN:

- DIE TÜR NICHT KORREKT SCHLIEßT;
- DIE TÜRSCHARNIERE BESCHÄDIGT SIND;
- DIE KONTAKTOBERFLÄCHEN ZWISCHEN DER TÜR UND DER GERÄTEFRONT BESCHÄDIGT SIND;
- DAS TÜRFENSTERGLAS BESCHÄDIGT IST;
- ES ZU HÄUFIGER ELEKTRISCHER LICHTBOGENBILDUNG IM INNEREN DES MIKROWELLENHERDES KOMMT, SELBST WENN SICH KEIN METALLOBJEKT DARIN BEFINDET.

DER MIKROWELLENHERD **DARF ERST DANN WIEDER IN BETRIEB GENOMMEN WERDEN**, WENN ER VON EINEM SERVICE-TECHNIKER DES TECHNISCHEN KUNDENDIENSTES REPARIERT WORDEN IST.



ACHTUNG!
BABYNAHRUNG ODER GETRÄNKE NIEMALS IN FLASCHEN ODER GLÄSCHEN MIT AUFGESCHRAUBTEM SAUGER ODER DECKEL ERHITZEN. DEN INHALT NACH DEM ERHITZEN UMRÜHREN BZW. GUT SCHÜTTELN, SO DASS SICH DIE WÄRME GLEICHMÄßIG VERTEILT. VOR DEM VERZEHR UNBEDINGT DIE NAHRUNGSMITTELTEMPERATUR ÜBERPRÜFEN. VERBRENNUNGSGEFAHR!





VORSICHT BEIM ERHITZEN VON FLÜSSIGKEITEN!
HABEN FLÜSSIGKEITEN (WASSER, KAFFEE, TEE, MILCH, ETC.) IN DER MIKROWELLE NAHEZU IHREN SIEDEPUNKT ERREICHT UND SIE WERDEN PLÖTZLICH HERAUSGENOMMEN, KANN ES ZUM HERAUSSPRITZEN AUS DEM BEHÄLTNIS KOMMEN. GEFAHR VON VERLETZUNGEN UND VERBRENNUNGEN!
UM DIES ZU VERMEIDEN, BEIM ERHITZEN VON FLÜSSIGKEITEN EINEN TEELÖFFEL ODER GLASSTAB IN DAS BEHÄLTNIS STELLEN.

UM ZU VERMEIDEN, DASS NAHRUNGSMITTEL ÜBERHITZEN ODER VERBRENNEN, IST UNBEDINGT DARAUF ZU ACHTEN, DASS KEINE ZEITRÄUME ODER LEISTUNGSSTUFEN GEWÄHLT WERDEN, WELCHE ZU LANG BZW. HOCH SIND, INSBESONDERE WENN NUR GERINGE NAHRUNGSMITTELMENGEN ERHITZT WERDEN. ZUM BEISPIEL KANN EIN BRÖTCHEN NACH NUR 3 MINUTEN VERBRENNEN, WENN DIE LEISTUNGSSTUFE ZU HOCH GEWÄHLT WURDE.
ZUM RÖSTEN EINFACH DIE GRILLFUNKTION VERWENDEN UND DAS GERÄT DABEI DIE GESAMTE ZEIT ÜBERWACHEN. WIRD ZUM RÖSTEN VON BROT EINE KOMBI-FUNKTION VERWENDET, FÄNGT DIESES INNERHALB KÜRZESTER ZEIT FEUER.



DER MIKROWELLENHERD DIENT AUSSCHLIEßLICH DEM HAUSGEBRAUCH!
DAS GERÄT NUR ZUR ZUBEREITUNG VON LEBENSMITTELN VERWENDEN.
EINE BESCHÄDIGUNG DES GERÄTES ODER ANDERE GEFÄHRLICHE SITUATIONEN LASSEN SICH DURCH EINHALTUNG DER FOLGENDEN ANWEISUNGEN VERMEIDEN:

- Das Gerät nicht einschalten, wenn sich die Drehtellerhalterung, der Drehtellerring und der Drehteller **nicht** an ihrer vorgesehenen Position befinden.
- **Die Mikrowelle niemals leer einschalten**. Befinden sich keine Nahrungsmittel im Inneren, kann es zu einer elektrischen Überladung kommen und das Gerät beschädigt werden. BESCHÄDIGUNGSRISIKO!
- Die **Lüftungsöffnungen** niemals bedecken oder blockieren.



- Nur für die Mikrowelle **geeignete Behältnisse** verwenden. Vor der Verwendung von Schalen und Behältern in der Mikrowelle ist unbedingt zu überprüfen, ob diese dafür geeignet sind (siehe Abschnitt zu Geschirrarten).
- **Niemals die Glimmerabdeckung an der Decke des Geräteinnenraumes entfernen**! Diese Abdeckung verhindert, dass Fett und Nahrungsmittelpartikel in den Mikrowellengenerator gelangen und diesen beschädigen.
- Keine **entflammbaren Objekte** innerhalb des Mikrowellenherdes aufbewahren, da diese beim Einschalten des Gerätes verbrennen können.
- Das Gerät nicht als **Vorratsraum** verwenden.
- **Eier mit Schale** und **ganze gekochte Eier** nicht im Mikrowellenherd erhitzen, da sie explodieren können.
- Den Mikrowellenherd nicht zum **Braten** verwenden, da es unmöglich ist, die Temperatur von durch Mikrowellen erhitztem Öl zu regulieren.
- **Um Verbrennungen zu vermeiden**, immer Topflappen verwenden, wenn Schalen und Behälter entnommen werden und das Gerät berührt wird.
- **Nicht auf die offene Gerätetür lehnen oder darauf setzen**. Dadurch kann es zu einer Beschädigung des Gerätes kommen, besonders im der Scharnierbereich. Die Tür trägt ein Maximallast von 8 kg.
- Der Drehteller und der Grill können eine **Maximallast von 8 kg** tragen. Um Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, darf diese Last nicht überschritten werden.

REINIGUNG:

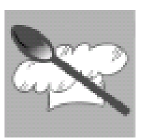
- **Achtung!** Der Mikrowellenherd muss in regelmäßigen Abständen gereinigt werden. Sämtliche Nahrungsmittelreste sind zu entfernen (siehe Abschnitt zur Gerätereinigung). Wird der Mikrowellenherd nicht sauber gehalten, kann sich seine Oberflächenbeschaffenheit verschlechtern, was wiederum **zu einer Verkürzung der Lebensdauer des Gerätes führen und sogar gefährliche Situationen hervorrufen kann**.
- Die Türkontaktflächen (die Vorderseite des Garraumes und die Innenfläche der Tür) müssen besonders sauber gehalten werden, um die ordnungsgemäße Funktion des Gerätes sicherzustellen.
- ZUM REINIGEN DES GERÄTETÜRGLASES KEINE ÄTZENDEN, SCHEUERNDEN REINIGUNGSMITTEL ODER SCHARFKANTIGE METALLSCHABER VERWENDEN, DA DIESE DIE OBERFLÄCHE ZERKRATZEN KÖNNEN, WAS WIEDERUM ZUM ZERSPRINGEN DES GLASES FÜHREN KANN.
- Die Anweisungen hinsichtlich der Reinigung im Abschnitt „Gerätereinigung und -wartung“ sind unbedingt zu befolgen.

REPARATUREN:

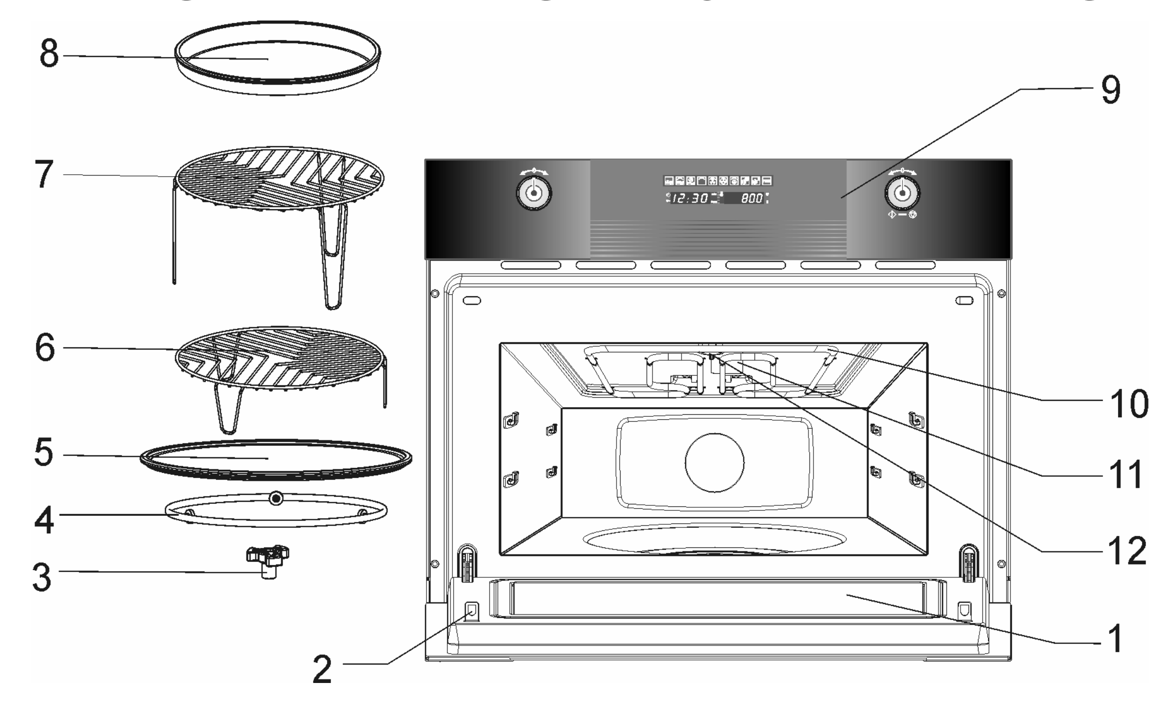
- **Achtung – Mikrowellen! Die äußere Schutzhülle des Mikrowellenherdes darf nicht entfernt werden.** Es besteht Gefahr für jede nicht vom Hersteller autorisierte Person bei der Ausführung jeglicher Reparatur- oder Wartungsarbeiten.
- Liegt eine Beschädigung des Stromkabels vor, so ist es zur Vermeidung von Gefahrensituationen durch den Hersteller, autorisierte Vertreter oder für diese Aufgabe qualifizierte Techniker auszutauschen. Ferner sind dafür spezielle Werkzeuge erforderlich.
- Reparatur- und Wartungsarbeiten, insbesondere an stromführenden Teilen, dürfen nur durch vom Hersteller dazu autorisierten Technikern ausgeführt werden.



Der Hersteller verweigert die Übernahme jeglicher Verantwortung für Verletzungen oder Beschädigungen, welche durch die Nichtbefolgung der obigen Vorschriften verursacht wurden oder welche sich aus dem Eingriff an auch nur einem Teil des Gerätes und der Verwendung von nichtoriginalen Ersatzteilen ableiten.

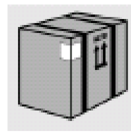


4 BESTANDTEILE DES MIKROWELLENHERDES



1. – Türfensterglas
2. – Arretierungen
3. – Drehtellerhalterung
4. – Drehtellerring
5. – Drehteller
6. – Grillelement (klein)
7. – Grillelement (groß)
8. –Bräunungsplatte
9. – Bedienfeld
10. – Grill
11. –Glimmerabdeckung
12. – Lampe

5 VOR DER INSTALLATION



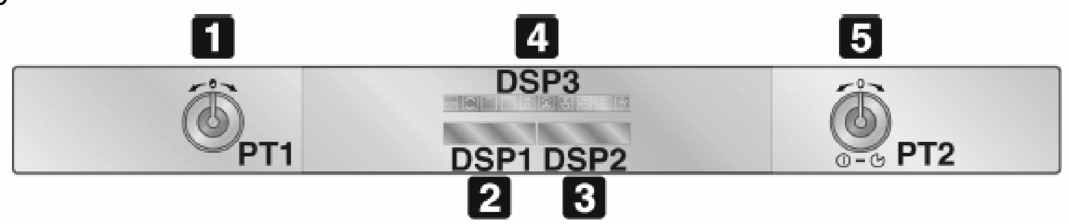
Verpackungen niemals unbeaufsichtigt herumliegen lassen. Das Verpackungsmaterial nach Wertstoffen trennen und dem nächstgelegenen Entsorgungszentrum zuführen.



Das Innere des Gerätes reinigen, um sämtliche Herstellungsreste zu entfernen. Für weitere Informationen zur Reinigung, siehe Punkt „10. REINIGUNG UND WARTUNG“.

6 BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

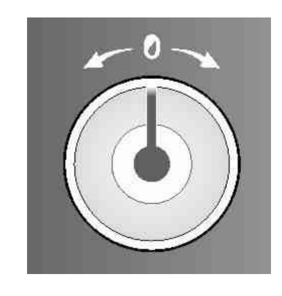
Sämtliche Bedien- und Überwachungselemente des Gerätes befinden sich an der Vorderseite. In der folgenden Tabelle werden die verwendeten Symbole erläutert.





DREHWÄHLER FÜR FUNKTIONSPARAMETER

Mit diesem Drehknopf erfolgt das Einstellen der Zeit, die Auswahl der Gartemperatur, der Dauer und des Programms sowie der Start- und Endzeit des Garvorgangs. Im Folgenden wird er der Einfachheit halber als PT1 bezeichnet.
Anweisungen zur ordnungsgemäßen Verwendung folgen in den nächsten Kapiteln.





ANZEIGE FÜR AKTUELLE ZEIT / DAUER

Diese Anzeige zeigt entweder die aktuelle Zeit oder die Gardauer.
Außerdem sichtbar ist die Funktion der Sperrlampe (siehe Punkt „7.6.3 Kindersicherung - Sperrfunktion“)
Im Folgenden wird sie der Einfachheit halber als DSP1 bezeichnet.



ANZEIGE FÜR TEMPERATUR / MIKROWELLENLEISTUNG / GEWICHT

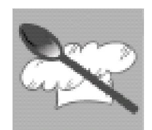
Diese Anzeige zeigt die Parameter, welche für die gewünschte Funktion eingestellt sind bzw. die durch den Benutzer eingestellten Parameter.
Im Folgenden wird sie der Einfachheit halber als DSP2 bezeichnet.



FUNKTIONSANZEIGE

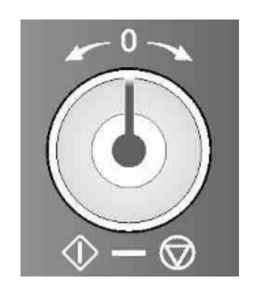
Diese Anzeige zeigt (beleuchtet) sämtliche zur Auswahl stehenden Garfunktionen. Für Anweisungen zur Auswahl einer Garfunktion, siehe Punkt „7.2 Betriebseinstellungen“.
Im Folgenden wird sie der Einfachheit halber als DSP3 bezeichnet.







FUNKTIONSSCHALTER AUF DEM DREHWÄHLER



Mit diesem Drehknopf erfolgt der Zugriff auf die drei Betriebseinstellungen des Mikrowellenherdes und er dient außerdem der Auswahl einer Garfunktion (siehe Punkt „7.2 Betriebseinstellungen“).

Im Folgenden wird er der Einfachheit halber als PT2 bezeichnet.

Die folgende Tabelle beinhaltet eine kurze Beschreibung der zur Verfügung stehenden Funktionen.

 MIKROWELLEN

 MIKROWELLEN + GRILLELEMENT

 GRILLELEMENT

 AUFTAUEN NACH DER ZEIT

 AUFTAUEN NACH DEM GEWICHT

 PIZZAFUNKTION

7 BENUTZUNG DES MIKROWELLENHERDES

7.1 Vorsichtsmaßnahmen und allgemeine Hinweise



Bei der erstmaligen Inbetriebnahme des Mikrowellenherdes und des Grills sollte ausreichend lang auf die Maximaltemperatur erhitzt werden, um sämtliche möglicherweise nach der Herstellung zurückgebliebenen Ölreste abzubrennen, welche dazu führen könnten, dass Nahrungsmitteln ein unangenehmer Geruch anhaftet.



Mikrowellenzubehörteile, welche mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen können, sind aus Materialien hergestellt, welche der Richtlinie 89/109/EEC vom 21.12.88 und nationalen relevanten Bestimmungen entsprechen.



Damit sich keine übermäßigen Mengen Kondensat an der Innenseite des Glases bilden, sollten Nahrungsmittel nach dem Garen nicht zu lange in der Mikrowelle stehen gelassen werden.

7.2 Betriebseinstellungen

Die Mikrowelle ist so programmiert, dass 3 Betriebseinstellungen zur Verfügung stehen, welche durch Betätigung von PT2 modifiziert werden können.
Einstellung Standby: wird aktiviert, sobald die aktuelle Zeit bestätigt wurde; DSP1 zeigt die aktuelle Zeit an.
Einstellung EIN: aus der Einstellung Standby PT2 einmal drücken. Alle Anzeigen und Drehknöpfe leuchten auf.
Einstellung AUS: aus der Einstellung EIN PT2 einmal drücken.

Lediglich das Symbol in DSP1 leuchtet weiter.
Zur Verbesserung der Bedienersicherheit wird das Heizsystem bei keiner dieser Funktionen sofort aktiviert.

7.3 Die erste Verwendung

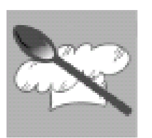
Bei der ersten Verwendung, oder nach einem Stromausfall, erscheint in der linken Anzeige der Mikrowelle, DSP1, ein blinkendes 00:00 Symbol. Zum Starten eines der Garvorgänge muss die aktuelle Zeit eingestellt sein.

7.3.1 Einstellen der aktuellen Zeit

Zum Einstellen der aktuellen Zeit PT1 nach rechts bzw. links drehen, um die Stundenanzeige zu erhöhen oder zu verringern. Einmal drücken, um zur Einstellung der Minutenanzeige zu wechseln. Den Knopf nach rechts bzw. links drehen, um die Minutenanzeige zu erhöhen oder zu verringern, und dann drücken, um die aktuelle Zeit zu übernehmen. Das Symbol erscheint in der Anzeige, welche nun nicht mehr blinkt.

7.3.2 Ändern der aktuellen Zeit

Es kann möglicherweise erforderlich sein, die aktuelle Zeit zu ändern, zum Beispiel bei der Umstellung von Sommer- auf Winterzeit. Dazu wird ausgehend von der Standby-Einstellung (siehe Punkt „7.2 Betriebseinstellungen“) PT1 für einige Sekunden gedrückt gehalten, bis die Zahlen in DSP1 blinken. Nun die unter Punkt „7.3.1 Einstellen der aktuellen Zeit“ beschriebene Vorgehensweise wiederholen.



7.4 Auswählen der Funktion

Nur im EIN-Modus kann eine Garfunktion ausgewählt werden, indem PT2 einfach nach rechts oder links gedreht wird. Die Farbe der ausgewählten Funktion wechselt in DSP3 zu orange. Die voreingestellte Garzeit erscheint in DSP1 und die voreingestellten Parameter (Temperatur, Mikrowellenleistung, Gewicht) werden abwechselnd in DSP2 angezeigt.

7.4.1 Mikrowellen-Funktion

Nach Auswahl dieser Funktion PT1 nach rechts bzw. links drehen, um die voreingestellte Gardauer zu ändern.

Zum Bestätigen PT1 drücken, und die Mikrowellenleistungslampe beginnt zu blinken.
PT1 nach rechts bzw. links drehen, um die voreingestellte Mikrowellenleistung zu ändern.
PT2 drücken, um den Garvorgang sofort zu starten, oder PT1 drücken, um eine andere Zeit für den Start des Garvorgangs einzustellen (siehe hierzu „7.4.11 Verzögerte Startzeit (Automatisches Garen)“).

7.4.2 Mikrowellen + Grillelement-Funktion 

Nach Auswahl dieser Funktion PT1 nach rechts bzw. links drehen, um die voreingestellte Gardauer zu ändern.

Zum Bestätigen PT1 drücken, und die Mikrowellenleistungslampe beginnt zu blinken.
PT1 nach rechts bzw. links drehen, um die voreingestellte Mikrowellenleistung zu ändern.
PT2 drücken, um den Garvorgang sofort zu starten, oder PT1 drücken, um eine andere Zeit für den Start des Garvorgangs einzustellen (siehe hierzu „7.4.11 Verzögerte Startzeit (Automatisches Garen)“).

7.4.3 Grillelement-Funktion 

Nach Auswahl dieser Funktion PT1 nach rechts bzw. links drehen, um die voreingestellte Gardauer zu ändern.

Zum Bestätigen PT1 drücken, und die Temperaturlampe beginnt zu blinken.
PT1 nach rechts bzw. links drehen, um die voreingestellte Temperatur zu ändern.
PT2 drücken, um den Garvorgang sofort zu starten, oder PT1 drücken, um eine andere Zeit für den Start des Garvorgangs einzustellen (siehe hierzu „7.4.11 Verzögerte Startzeit (Automatisches Garen)“).

7.4.4 Grillelement + Heißluft-Funktion 

Nach Auswahl dieser Funktion PT1 nach rechts bzw. links drehen, um die voreingestellte Gardauer zu ändern.

Zum Bestätigen PT1 drücken, und die Temperaturlampe beginnt zu blinken.
PT1 nach rechts bzw. links drehen, um die voreingestellte Temperatur zu ändern.
PT2 drücken, um den Garvorgang sofort zu starten, oder PT1 drücken, um eine andere Zeit für den Start des Garvorgangs einzustellen (siehe hierzu „7.4.11 Verzögerte Startzeit (Automatisches Garen)“).

Die Temperaturlampe blinkt, bis die Garraumtemperatur den eingestellten Wert erreicht hat.

7.4.5 Auftauen nach dem Gewicht

Nach Auswahl dieser Funktion PT1 nach rechts bzw. links drehen, um die in DSP1 angezeigte voreingestellte Nahrungsmittelart zu ändern.
Zum Bestätigen PT1 drücken, und die Gewichtslampe beginnt zu blinken.
PT1 nach rechts bzw. links drehen, um das voreingestellte Nahrungsmittelgewicht zu ändern.
PT2 drücken, um den Auftauvorgang zu starten.

Die Auftauzeit wird auf Grundlage der Nahrungsmittelart und des Gewichts berechnet und die Mikrowellenleistung wird automatisch angepasst, um bestmögliche Auftauresultate zu erzielen.
Die folgende Tabelle zeigt die Funktionsprogramme für das Auftauen nach dem Gewicht unter Angabe der Gewichtsspannen, sowie die Auftau- und Standzeiten (um sicherzustellen, dass das Nahrungsmittel eine gleichmäßige Temperatur aufweist).

PROGRAMM	NAHRUNGSMITTEL	GEWICHT (G)	ZEIT (MIN)	STANDZEIT (MIN)
PR 01	FLEISCH	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
PR 02	GEFLÜGEL	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
PR 03	FISCH	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
PR 04	OBST	100 – 500	2 – 13	10 – 20
PR 05	BROT	100 – 800	2 – 19	10 – 20

7.4.6 Pizza-Funktion

Nach Auswahl dieser Funktion, beginnt die Gewichtslampe zu blinken.
PT1 nach rechts bzw. links drehen, um das voreingestellte Pizza-Gewicht zu ändern.
PT2 drücken, um den Garvorgang zu starten.

7.4.7 Verzögerte Startzeit (Automatisches Garen)

Wird PT1 zum Definieren einer verzögerten Startzeit gedrückt, beginnt die entsprechende Lampe zu blinken, in DSP1 erscheint die aktuelle Zeit und in DSP2 erscheint „Auto“.
PT1 nach rechts bzw. links drehen, um die verzögerte Startzeit zu ändern.
Zum Bestätigen der verzögerten Starzeit PT2 drücken.
Der Mikrowellenherd schaltet in den Ruhezustand und wartet auf die eingestellte Startzeit. DSP3 zeigt die ausgewählte Funktion, und DSP1 und DSP2 zeigen kontinuierlich abwechselnd alle für die Funktion definierten Parameter.
Soll die Funktion vor der ausgewählten Zeit gestartet werden, einfach PT2 drücken.
Soll die Programmierung gelöscht werden, PT2 3 Sekunden lang gedrückt halten.

7.5 Mikrowellenherd in Betrieb

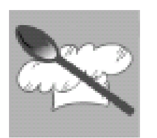
7.5.1 Unterbrechen des Garvorgangs

Der Garvorgang kann durch einmaliges Drücken der Start/Stopp-Taste oder durch Öffnen der Mikrowellentür zu jeder Zeit unterbrochen werden. In beiden Fällen:

- **wird die Mikrowellenemission umgehend gestoppt.**
- wird der Grill wird deaktiviert, ist jedoch **noch immer sehr heiß. Verbrennungsgefahr!**
- stoppt der Timer und die Anzeige zeigt die verbleibende Betriebszeit.

Nun kann/können, falls gewünscht:

- das Nahrungsmittel gedreht oder umgerührt werden, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
- die Vorgangsparameter modifiziert werden.



- der Vorgang abgebrochen werden, indem PT2 3 Sekunden lang gedrückt gehalten wird.

Zum Wiederaufnehmen des Vorgangs die Tür schließen und PT2 drücken.

7.5.2 Modifizieren von Parametern

Die Betriebsparameter (Zeit, Gewicht, Leistung, etc.) lassen sich nur dann modifizieren, wenn der Garvorgang unterbrochen wurde. Es ist wie Folgt vorzugehen:

- PT2 nach rechts bzw. links drehen, um die Funktion zu ändern.
- PT1 drücken, um den Parametermodifikationsmodus zu aktivieren. Das min Symbol beginnt zu blinken. PT1 nach rechts bzw. links drehen, um die verbleibende Gardauer zu ändern.
- Zum Bestätigen PT1 drücken, und die nächste Parameterlampe beginnt zu blinken. Wie im Kapitel für die jeweils aktive Funktion beschrieben fortfahren, um die übrigen Parameter zu modifizieren.
- PT2 drücken, um den Garvorgang fortzusetzen.

7.5.3 Abbrechen des Garvorgangs

Soll der Garvorgang abgebrochen werden, PT2 3 Sekunden lang gedrückt halten.
Es ertönt ein akustisches Signal und das Gerät kehrt in die Einstellung AUS zurück.

7.5.4 Ende des Garvorgangs

Am Ende des Vorgangs ertönen drei akustische Signale und in der Anzeige erscheint „End“.
Die akustischen Signale werden alle 30 Sekunden wiederholt, bis die Tür geöffnet oder PT2 gedrückt wird. Das Gerät kehrt in die Einstellung AUS zurück.

7.6 Sekundärmenü

Dieses Gerät besitzt außerdem ein verborgenes „Sekundärmenü“, welches dem Benutzer Folgendes ermöglicht:

4. Aktivieren oder Deaktivieren der Vorführfunktion (bei welcher alle Heizelemente deaktiviert sind, so dass nur die Bedienelemente funktionieren);
5. Aktivieren oder Deaktivieren der Funktion, welche die maximale Leistungsaufnahme auf 2300 W begrenzt;
6. Aktivieren oder Deaktivieren der Kindersicherung ( );

7.6.1 Vorführfunktion

Mit dem Gerät im AUS-Modus (siehe Punkt „7.2 Betriebseinstellungen“) PT1 gedrückt halten, bis die Meldung OFF SHO in DSP1 erscheint. Dies bedeutet, dass die VORFÜHR-Funktion (welche alle Heizelemente deaktiviert, so dass nur die Bedienelemente funktionieren) nicht aktiv ist.
PT1 nach rechts bzw. links drehen, um die Funktion zu aktivieren (ON SHO) oder zu deaktivieren (OFF SHO). Zur normalen Verwendung des Gerätes OFF SHO einstellen.
Nach dem Einstellen des gewünschten Parameters PT2 drücken, um das Gerät in den anfänglichen Standby-Modus zurückzuschalten.

7.6.2 Leistungsauswahlfunktion

Diese Funktion ermöglicht den Gerätebetrieb, wenn Beschränkungen der Netzleistung vorliegen (z.B. 3 kW für den italienischen Markt). Die Garresultate werden davon nicht beeinträchtigt, jedoch dürfte die Gardauer bei einigen Funktionen erhöht sein, bei denen mehr als ein Heizelement im Einsatz ist.
Mit dem Gerät im OFF-Modus (siehe Punkt „7.2 Betriebseinstellungen“), PT1 gedrückt halten, bis die Meldung OFF SHO in DSP1 erscheint. Nun PT1 noch einmal drücken, und es erscheint die Meldung „OFF 2000“ in DPS1.

PT1 nach rechts bzw. links drehen, um diese Funktion zu aktivieren (ON 2000) oder zu deaktivieren (OFF 2000), wodurch die maximale Leistungsaufnahme des Gerätes bei jeder Funktion auf 2000 W beschränkt wird.
Nach dem Einstellen des gewünschten Parameters PT2 drücken, um das Gerät in den anfänglichen Standby-Modus zurückzuschalten.

7.6.3 Kindersicherung – Sperrfunktion

Mit dem Gerät im AUS-Modus (siehe Punkt „7.2 Betriebseinstellungen“) PT1 gedrückt halten, bis die Meldung OFF SHO in DSP1 erscheint. Nun PT1 drücken, bis die Meldung „OFF BLOC“ in DPS1 erscheint.
PT1 nach rechts bzw. links drehen, um diese Funktion zu aktivieren (ON BLOC) oder zu deaktivieren (OFF BLOC), wodurch sämtliche Funktionen und Drehknöpfe nach 3 Minuten Betrieb ohne einen weiteren Benutzerbefehl gesperrt werden (ist dieses System aktiviert, erscheint das Symbol in DPS2).
Nach dem Einstellen des gewünschten Parameters PT2 drücken, um das Gerät in den anfänglichen Standby-Modus zurückzuschalten.
Um den Sperrstatus vorübergehend zu verlassen, um ein Garprogramm zu modifizieren oder eine andere Funktion auszuwählen, PT1 gedrückt halten, bis das Symbol aus der DSP2 verschwindet. Nun können die gewünschten Änderungen erfolgen, und 2 Minuten nach Durchführung der letzten Einstellung wird die Sperre wieder aktiv.
Zum permanenten Deaktivieren der Sperre auf das Sekundärmenü zugreifen und die Funktion wie zuvor in diesem Abschnitt beschrieben ausschalten.

7.7 Kühllüftersystem

Das Gerät ist mit einem Kühlsystem ausgestattet, welches aktiviert wird, sobald die Garfunktion startet.
Der Betrieb der Lüfter erzeugt einen normalen Luftstrom, welcher über der Tür austritt und möglicherweise auch nach dem Abschalten des Gerätes noch für eine Weile nachläuft.

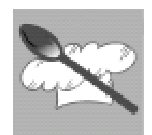
7.8 Innenbeleuchtung

Die Gerätebeleuchtung schaltet sich ein:

- wenn die Gerätetür im Standby-Modus geöffnet wird (Punkt „7.2 Betriebseinstellungen“) oder;
- wenn der Funktionsknopf auf eine beliebige Funktion gedreht wird.

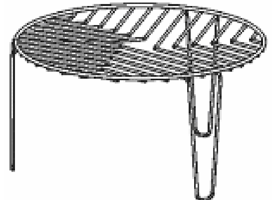
Wird die Gerätetür offen gelassen, schaltet sich die Gerätebeleuchtung nach 10 Minuten automatisch ab.



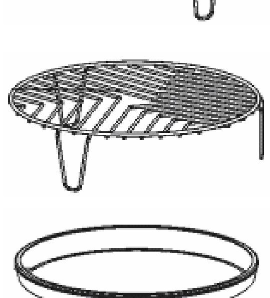


8 VERFÜGBARE ZUBEHÖRTEILE

Hohes Grill: um dünne Lebensmittel zu grillen.



Kleines Grill: um dicke Lebensmittel zu grillen oder für das allgemeine Gebrauch.



Bräunungsplatte: zum Mikrowellengaren von Speisen, welche Hitze von unten benötigen. Verwendung auch zum Braten von Schinkenspeck, Eiern, Würstchen, etc.

9 EMPFOHLENE GARTABELLEN

9.1 Garen mit Mikrowellen

Achtung! Vor Inbetriebnahme des Mikrowellenherdes unbedingt den Abschnitt „Sicherheitsvorkehrungen“ lesen.

Beim Garen mit Mikrowellen sind folgende Empfehlungen zu befolgen:

- Nahrungsmittel mit Schale oder Haut (z.B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen) vor dem Erhitzen oder Garen anstechen, damit sie nicht platzen. Nahrungsmittel vor der Zubereitung klein schneiden.
- Vor der Verwendung eines Behältnisses oder einer Schale sicherstellen, dass er/sie für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet ist (siehe Abschnitt zu den Geschirrarten).
- Beim Garen von Nahrungsmitteln mit einem sehr niedrigen Feuchtigkeitsgehalt (z.B. Auftauen von Brot, Zubereiten von Popcorn, etc.) kommt es sehr schnell zu Verdunstung. Der Mikrowellenherd reagiert dann, als wäre er leer und die jeweilige Speise kann verbrennen. Das Gerät und der Behälter können dabei beschädigt werden. Daher sollte lediglich die gerade notwendige Garzeit eingestellt und der Garvorgang unbedingt überwacht werden.
- Es ist nicht möglich, große Mengen an Öl (zum Braten) in der Mikrowelle zu erhitzen.
- Vorgekochte Nahrungsmittel aus den Verpackungsbehältnissen entnehmen, da diese nicht immer hitzebeständig sind. Die Anweisungen des Nahrungsmittelherstellers befolgen.
- Sollen mehrere Behältnisse gleichzeitig verwendet werden, wie z.B. Tassen, dann sind diese gleichmäßig auf dem Drehteller anzuordnen.
- Metallklammern von Plastikbeuteln entfernen. Stattdessen Kunststoffklammern verwenden. Die Beutel mehrmals anstechen, so dass der Dampf leicht entweichen kann.
- Beim Erhitzen oder Garen von Nahrungsmitteln überprüfen, dass sie mindestens eine Temperatur von 70℃ erreichen.
- Während des Garens kann sich Dampf am Gerätetürfenster bilden und dieser kann beginnen zu tropfen. Dies ist normal und fällt möglicherweise mehr auf, wenn die umgebende Zimmertemperatur niedrig ist. Das sichere Funktionieren des Mikrowellenherdes wird dadurch jedoch nicht beeinträchtigt. Nach Abschluss des Garvorgangs das durch die Kondensation entstandene Wasser abwischen.
- Beim Erhitzen von Flüssigkeiten Behälter mit einer weiten Öffnung verwenden, damit sich bildender Dampf leicht entweichen kann.

Nahrungsmittel immer nach den Anweisungen zubereiten und die in den Tabellen angegebenen Garzeiten und Leistungsstufen beachten.

Es sei darauf hingewiesen, dass es sich bei den angegebenen Werten lediglich um Richtwerte handelt und dass diese abhängig von Ausgangszustand, Temperatur, Feuchtigkeit und Art des Nahrungsmittels variieren können. Es ist ratsam, die Zeiten und Leistungsstufen entsprechend anzupassen. In Abhängigkeit von den exakten Eigenschaften des Nahrungsmittels muss möglicherweise die Garzeit verlängert oder verkürzt oder die Leistungsstufe erhöht oder verringert werden.

Garen mit Mikrowellen

1. Je höher die Nahrungsmittelmenge, desto länger die Garzeit. Auf Folgendes ist unbedingt zu achten:
   - die doppelte Menge » die doppelte Zeit
   - die Hälfte der Menge » die Hälfte der Zeit
2. Je niedriger die Temperatur, desto länger die Garzeit.
3. Nahrungsmittel, welche viel Flüssigkeit enthalten, lassen sich schneller erhitzen.
4. Das Garen erfolgt gleichmäßiger, wenn das Nahrungsmittel gleichmäßig auf dem Drehteller verteilt ist. Wird ein dichtes Nahrungsmittel am äußeren Rand des Tellers platziert und ein weniger dichtes in der Mitte des Tellers, dann können unterschiedliche Arten von Nahrungsmitteln gleichzeitig erhitzt werden.
5. Die Gerätetür kann zu jeder Zeit geöffnet werden. Geschieht dies, schaltet sich das Gerät automatisch ab. Die Mikrowelle nimmt den Betrieb erst wieder auf, wenn die Tür geschlossen und die Start-Taste gedrückt wird.
6. Abgedeckte Nahrungsmittel erfordern eine kürzere Garzeit und behalten ihre Eigenschaften besser bei. Die verwendeten Deckel müssen jedoch für Mikrowellen durchlässig sein und kleine Löcher aufweisen, damit Dampf entweichen kann.

9.1.1 Garen von Gemüse

NAHRUNGSMITTEL	MENGE (GR)	ZUGABE VON FLÜSSIGKEIT	LEISTUNG (W)	ZEIT (MIN.)	STANDZEIT (MIN.)	ANWEISUNGEN
BLUMENKOHL BROKKOLI PILZE	500 300 250	100 ML 50 ML 25 ML	800 800 800	9-11 6-8 6-8	2-3 2-3 2-3	IN SCHEIBEN SCHNEIDEN. ABDECKEN.
ERBSEN, KAROTTEN GEFRORENE KAROTTEN	300 250	100 ML 25 ML	800 800	7-9 8-10	2-3 2-3	IN STÜCKE ODER SCHEIBEN SCHNEIDEN. ABDECKEN.
KARTOFFELN	250	25 ML	800	5-7	2-3	SCHÄLEN UND IN GLEICHGROßE STÜCKE SCHNEIDEN. ABDECKEN.
PAPRIKA LAUCH	250 250	25 ML 50 ML	800 800	5-7 5-7	2-3 2-3	IN STÜCKE ODER SCHEIBEN SCHNEIDEN. ABDECKEN.
GEFRORENER ROSENKOHL	300	50 ML	800	6-8	2-3	ABDECKEN.

9.1.2 Garen von Fisch

NAHRUNGSMITTEL	MENGE (G)	LEISTUNG (W)	ZEIT (MIN.)	STANDZEIT (MIN.)	ANWEISUNGEN
FISCHFILET	500	600	10-12	3	ABGEDECKT GAREN. NACH DER HÄLFTE DER GARZEIT WENDEN.
GANZER FISCH	800	800 400	2-3 7-9	2-3	ABGEDECKT GAREN. NACH DER HÄLFTE DER GARZEIT WENDEN. DIE SCHMALEN ENDEN DES FISCHES ABDECKEN, FALLS GEWÜNSCHT.

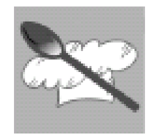
9.2 *Auftauen mit Mikrowellen* 

Allgemeine Anweisungen für das Auftauen:

1. Beim Auftauen nur mikrowellengeeignete Schalen verwenden (Porzellan, Glas, geeigneter Kunststoff).
2. Die Auftaufunktion nach dem Gewicht und die Tabellen beziehen sich auf das Auftauen von rohen Nahrungsmitteln.
3. Die Auftauzeit ist abhängig von der Menge und Dicke des jeweiligen Nahrungsmittels. Beim Einfrieren von Nahrungsmitteln immer auch schon an das Auftauen denken. Das Nahrungsmittel gleichmäßig im Behälter verteilen.
4. Das Nahrungsmittel so gut wie möglich im Mikrowellenherd verteilen. Die dicksten Teile von Fischen oder Geflügelkeulen sollten nach außen zeigen. Die zartesten Teile können mit Aluminiumfolie geschützt werden. Wichtig: die Aluminiumfolie darf nicht in Kontakt mit den Wänden des Garraumes kommen, da es dadurch zu elektrischer Lichtbogenbildung kommen kann.
5. Dicke Teile des Nahrungsmittels sollten mehrmals gedreht werden.
6. Gefrorene Nahrungsmittel so gleichmäßig wie möglich verteilen, da schmale und dünne Abschnitte schneller auftauen als dickere und breitere.
7. Fettreiche Nahrungsmittel wie Butter, Frischkäse und Sahne sollten nie komplett aufgetaut werden. Werden sie bei Zimmertemperatur stehen gelassen, sind sie in wenigen Minuten verzehrfertig. Bei tiefgefrorener Sahne sollten, falls sich kleine Eispartikel darin finden, diese vor dem Servieren untergerührt werden.
8. Geflügel auf einen umgedrehten Teller legen, so dass der Bratensaft leichter ablaufen kann.
9. Brot in eine Serviette einwickeln, damit es nicht zu sehr austrocknet.
10. Das Nahrungsmittel immer dann drehen, wenn vom Gerät ein akustisches Signal ertönt und DSP1 das Wort: turn *[drehen]* anzeigt.
11. Gefrorene Nahrungsmittel aus ihren Behältnissen entnehmen und unbedingt darauf achten, metallische Klammern o.ä. zu entfernen. Bei Behältern, welche zur Aufbewahrung des gefrorenen Nahrungsmittels im Gefrierschrank verwendet werden und welche auch zum Erhitzen und Garen geeignet sind, muss lediglich der Deckel entfernt werden. In allen anderen Fällen sollte das Nahrungsmittel in einen mikrowellengeeigneten Behälter gelegt werden.
12. Die beim Auftauen entstehende Flüssigkeit, hauptsächlich die von Geflügel, ist zu entsorgen. Unter keinen Umständen dürfen derartige Flüssigkeiten mit anderen Nahrungsmitteln in Berührung kommen.
13. Unbedingt darauf achten, dass bei Verwendung der Auftaufunktion eine Standzeit zugegeben werden muss, bis das Nahrungsmittel komplett aufgetaut ist.



Anweisungen für den Benutzer



Die folgende Tabelle zeigt verschiedene Auftau- und Standzeiten (um sicherzustellen, dass die Nahrungsmitteltemperatur gleichmäßig verteilt ist) für verschiedene Nahrungsmittelarten und -gewichte, sowie Empfehlungen.

NAHRUNGSMITTEL	GEWICHT (G)	AUFTAUZEIT (MIN)	STANDZEIT (MIN)	EMPFEHLUNG
PORTIONEN VON KALBS-, RIND- ODER SCHWEINEFLEISCH	100	2-3	5-10	EINMAL DREHEN
	200	4-5	5-10	EINMAL DREHEN
	500	10-12	10-15	ZWEIMAL DREHEN
	1000	21-23	20-30	ZWEIMAL DREHEN
	1500	32-34	20-30	ZWEIMAL DREHEN
	2000	43-45	25-35	DREIMAL DREHEN
GOULASCH	500	8 -10	10-15	ZWEIMAL DREHEN
	1000	17-19	20-30	DREIMAL DREHEN
HACKFLEISCH	100	2-4	10-15	ZWEIMAL DREHEN
	500	10-14	20-30	DREIMAL DREHEN
WÜRSTCHEN	200	4-6	10-15	EINMAL DREHEN
	500	9-12	15-20	ZWEIMAL DREHEN
GEFLÜGEL (PORTIONEN) HÄHNCHEN POULARDE FISCHFILET FORELLE KRABBEN	250	5-6	5-10	EINMAL DREHEN
	1000	20-24	20-30	ZWEIMAL DREHEN
	2500	38-42	25-35	DREIMAL DREHEN
	200	4-5	5-10	EINMAL DREHEN
	250	5-6	5-10	EINMAL DREHEN
	100	2-3	5-10	EINMAL DREHEN
	500	8-11	15-20	ZWEIMAL DREHEN
OBST	200	4-5	5-10	EINMAL DREHEN
	300	8-9	5-10	EINMAL DREHEN
	500	11-14	10-20	ZWEIMAL DREHEN
BROT	200	4-5	5-10	EINMAL DREHEN
	500	10-12	10-15	EINMAL DREHEN
	800	15-17	10-20	ZWEIMAL DREHEN
BUTTER	250	8-10	10-15	
FRISCHKÄSE	250	6-8	10-15	
SAHNE	250	7-8	10-15	

9.3 Verwenden der Bräunungsplatte

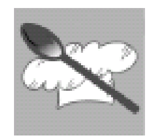
Normalerweise wird beim Zubereiten von Speisen wie Pizza oder Pasteten auf einem Grill oder in einem Mikrowellenherd der Teig oder die Masse klitschig. Dies kann mit einer Bräunungsplatte verhindert werden. Da am Boden der Bräunungsplatte schnell eine hohe Temperatur erreicht wird, wird die Kruste knusprig und braun.
Die Bräunungsplatte kann auch zum Braten von Schinkenspeck, Eiern, Würstchen, etc. verwendet werden.
SEHR WICHTIGE HINWEISE:

- Unbedingt immer Topflappen verwenden, da die Bräunungsplatte sehr heißt wird.
- Die Bräunungsplatte niemals ohne die Glasplatte im Mikrowellenherd verwenden.
- Keine Behältnisse auf die Bräunungsplatte stellen, welche nicht hitzebeständig sind (zum Beispiel Kunststoffschüsseln).

Garen mit der Bräunungsplatte:
1. Die Bräunungsplatte durch Auswahl der Mikrowellen- und Grill-Funktion für 3 bis 5 Minuten mit einer Mikrowellenleistung von 600 W vorheizen.
2. Die Bräunungsplatte mit Öl bestreichen, damit die Speise gut gebräunt wird.
3. Das frische oder gefrorene Nahrungsmittel direkt auf die Bräunungsplatte legen.
4. Die Bräunungsplatte auf den Glasdrehteller im Mikrowellenofen stellen.
5. Die Mikrowellen- und Grill-Funktion sowie die Garzeit wie unten beschrieben auswählen.

NAHRUNGSMITTEL	GEWICHT (G)	GARZEIT (MIN)	STANDZEIT (MIN)	EMPFEHLUNG
PIZZA	200	4 - 5	---	WENN DIE PIZZA DÜNN IST. WENN DIE PIZZA HOCH IST, DIE ZEIT UM 1 – 2 MINUTEN ERHÖHEN
	300	5 - 6	---	
	400	7 – 8	---	
QUICHES UND PASTETEN	200	3 – 4	2 – 3	
	300	5 - 6	2 – 3	
HAMBURGER	150 - 200	8 - 10	5 – 8	
POMMES	400	6 -8	---	2 X DREHEN

SEHR WICHTIGE HINWEISE:
Die Bräunungsplatte weist eine Teflon-Schicht auf; diese kann bei unsachgemäßer Verwendung beschädigt werden.
Speisen niemals auf der Platte schneiden. Speisen vor dem Schneiden von der Platte herunternehmen.
<u>Reinigung:</u>
Am besten reinigt man die Bräunungsplatte durch Waschen in heißem Wasser mit Reinigungsmittel und Abspülen mit klarem Wasser. Auf keinen Fall eine Scheuerbürste oder einen harten Schwamm verwenden, da dadurch die oberste Schicht beschädigt wird.



9.4 Garen mit dem Grillelement

Für gute Resultate mit dem Grill ist der mit dem Gerät gelieferte Rost zu verwenden.
Den Rost so anbringen, dass er die Metalloberflächen des Garraumes nicht berührt, da sonst die Gefahr von elektrischer Lichtbogenbildung besteht, welche das Gerät beschädigen könnte.
WICHTIGE PUNKTE:
1. Kommt der Grill das erste Mal zum Einsatz, kann es zu Rauch- und Geruchsbildung durch die während der Herstellung verwendeten Öle kommen.
2. Das Gerätetürfenster wird sehr heiß, wenn der Grill im Einsatz ist. Kinder unbedingt fernhalten.
3. Wenn der Grill im Einsatz ist, werden die Wände des Garraumes und das Eisengitter sehr heiß. Unbedingt Topflappen verwenden.
4. Wird der Grill für einen längeren Zeitraum verwendet, dann ist es normal, dass sich die Elemente aufgrund des Sicherheitsthermostats zeitweilig von selbst abschalten.
5. Wichtig! Sollen Speisen in Behältern gegrillt oder gegart werden, ist zu überprüfen, dass der fragliche Behälter mikrowellengeeignet ist. Siehe Abschnitt zu Geschirrarten!
6. Beim Verwenden des Grills besteht die Möglichkeit, dass einige Spritzer Fett auf die Elemente gelangen und verbrennen. Das ist normal und stellt kein Anzeichen für einen Betriebsfehler dar.
7. Den Innenraum und die Zubehörteile nach Beendigung des Garvorgangs reinigen, so dass keine Speisereste daran verkrusten.

9.4.1 Grillelement

FISCH	MENGE (G)	ZEIT (MIN.)	ANWEISUNGEN
FISCH			
BARSCH SARDINEN/KNURRHAHN	800 6-8 FISCHE	18-24 15-20	LEICHT MIT BUTTER BESTREICHEN. NACH DER HÄLFTE DER GARZEIT WENDEN UND WÜRZEN.
FLEISCH			
WÜRSTCHEN	6-8 STK.	22-26	NACH DER HÄLFTE DER GARZEIT ANSTECHEN UND WENDEN.
GEFRORENE HAMBURGER	3 STK.	18-20	
SPARERIBS (CA. 3 CM DICK)	400	25-30	NACH DER HÄLFTE DER GARZEIT MIT FETT BEGIEßEN UND WENDEN.
ANDERE			
TOAST	4 STK.	1½-3	DAS RÖSTEN ÜBERWACHEN.
GETOASTETE SANDWICHES	2 STK.	5-10	DAS RÖSTEN ÜBERWACHEN.

Den Grill für 2 Minuten vorheizen. Falls nicht anders angegeben, den Rost verwenden. Eine Schale unter den Rost stellen, so dass Wasser und Fett abtropfen können und aufgefangen werden. Bei den angegebenen Zeiten handelt es sich lediglich um Richtwerte und sie können als Funktion der Nahrungsmittelzusammensetzung und -menge sowie des gewünschten Endzustandes variieren.

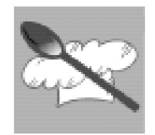
Fisch und Fleisch schmecken großartig, wenn sie vor dem Grillen mit Pflanzenöl, Gewürzen und Kräutern bestrichen und für einige Stunden mariniert werden. Nach dem Grillen nur noch Salzen.
Würstchen platzen nicht auf, wenn sie vor dem Grillen mit einer Gabel angestochen werden.
Nach der Hälfte der Grillzeit überprüfen, wie das Garen voranschreitet und, falls nötig, das jeweilige Grillgut wenden.
Der Grill ist besonders geeignet zum Garen dünner Fleisch- und Fischportionen. Dünne Fleischstücke müssen nur einmal gewendet werden, dickere Stücke sollten jedoch mehrmals gewendet werden. Den Grill zuvor für 2 Minuten aufheizen.

9.4.2 Mikrowellen + Grillelement 

Die Mikrowelle + Grill-Funktion ist ideal zum schnellen Garen und gleichzeitigen Bräunen von Speisen. Außerdem kann auch Überbackenes gegrillt und gegart werden.
Mikrowelle und Grill arbeiten gleichzeitig. Die Mikrowelle gart und der Grill röstet.

NAHRUNGSMITTEL	MENGE (G)	SCHALE	LEISTUNG (W)	ZEIT (MIN.)	STANDZEIT (MIN.)
ÜBERBACKENE NUDELN	500	FLACHE SCHALE	400	12-17	3-5
ÜBERBACKENE KARTOFFELN	800	FLACHE SCHALE	600	20-22	3-5
LASAGNE	CA. 800	FLACHE SCHALE	600	15-20	3-5
GEGRILLTER FRISCHKÄSE	CA. 500	FLACHE SCHALE	400	18-20	3-5
2 FRISCHE HÜHNERSCHENKEL (GEGRILLT)	JE 200	FLACHE SCHALE	400	10-15	3-5
HÜHNCHEN	CA. 1000	FLACHE UND GROßE SCHALE	400	35-40	3-5
ÜBERBACKENE ZWIEBELSUPPE	2 X 200 G TASSEN	SUPPENSCHALE	400	2-4	3-5

Vor der Verwendung einer Schale im Mikrowellenherd muss sichergestellt sein, dass sie mikrowellengeeignet ist. Nur mikrowellengeeignete Schalen oder Behältnisse verwenden.
Die für die Kombi-Funktion verwendete Schale muss für den Einsatz mit Mikrowellen und Grill geeignet sein. Siehe Abschnitt zu Geschirrarten!
Es sei darauf hingewiesen, dass es sich bei den angegebenen Werten lediglich um Richtwerte handelt und sie als eine Funktion des Ausgangszustandes, der Temperatur, der Feuchtigkeit und der Art des Nahrungsmittels variieren können.
Ist die Garzeit nicht ausreichend zum Bräunen des Nahrungsmittels, muss es noch einmal für 5 bis 10 Minuten unter den Grill gelegt werden.
Unbedingt die Standzeit beachten und nicht vergessen, die Fleischstücke zu wenden.
Falls nichts Gegenteiliges angegeben ist, den Drehteller zum Garen verwenden.
Die in der Tabelle angegebenen Werte beziehen sich auf den kalten Garraum (ein Vorheizen der Mikrowelle ist nicht notwendig).



9.5 Pizza-Funktion 

Achtung! Vor dem Garen mit der Pizza-Funktion unbedingt den Abschnitt „Verwenden der Bräunungsplatte“ lesen.
Zum Backen von Pizzen ist es nicht notwendig, die Bräunungsplatte vorzuheizen.
Die Pizza direkt auf die Bräunungsplatte legen. Die Bräunungsplatte in der Mitte des Glasdrehtellers im Mikrowellenherd positionieren.
Achtung: die Wände des Garraumes und die Bräunungsplatte werden sehr heiß. Ein Berühren der Heizelemente, der Wände des Garraumes oder der Bräunungsplatte ist unbedingt zu vermeiden. Zur Verhinderung von Verbrennungen unbedingt Topflappen verwenden.

9.6 Verwendbares Geschirr

9.6.1 Mikrowellen

Bei der Mikrowellenfunktion ist darauf zu achten, dass Mikrowellen durch Metalloberflächen reflektiert werden. Glas, Porzellan, Ton, Kunststoff und Papier sind durchlässig für Mikrowellen.
Aus diesem Grund können Metallschalen und -teller oder Behälter mit Metallteilen oder -dekor nicht in der Mikrowelle verwendet werden. Glaswaren und Ton mit metallischem Dekor oder Metallgehalt (z.B. Bleikristall) können in Mikrowellenherden nicht verwendet werden. Die idealen Materialien zur Verwendung in der Mikrowelle sind Glas, feuerfestes/r Porzellan oder Ton oder hitzebeständiger Kunststoff. Sehr dünnes, zerbrechliches Glas oder Porzellan sollten nur für kurze Zeiträume (z.B. Erhitzen) verwendet werden.
Heiße Speisen übertragen die Hitze auf das Behältnis, welches dadurch sehr heiß werden kann. Es sind daher unbedingt immer Topflappen zu verwenden!
Zum Überprüfen der Tauglichkeit von Geschirr das entsprechende Behältnis, welches verwendet werden soll, für 20 Sekunden bei höchster Mikrowellenleistung in das Gerät stellen. Wenn es nach dieser Zeit kalt oder nur leicht warm ist, dann ist es für die Verwendung geeignet. Heizt es sich jedoch sehr auf oder verursacht es elektrische Lichtbogenbildung, dann ist es nicht mikrowellengeeignet.

9.6.2 Grillelement

Für die Grillfunktion muss das Geschirr Temperaturen von mindestens 300°C aushalten.
Kunststoffschalen sind für die Verwendung mit der Grillfunktion nicht geeignet.

9.6.3 Kombinierte Funktionen

Bei den kombinierten Funktionen (Mikrowellen + herkömmliche Heizelemente), muss das Geschirr sowohl für Mikrowellen als auch den Grill geeignet sein.

9.6.4 Aluminiumbehälter und -folie

Vorgekochte Speisen in Aluminiumbehältern oder in Aluminiumfolie können nur dann in der Mikrowelle verwendet werden, wenn Folgendes berücksichtigt wird:

- Unbedingt die Herstellerempfehlungen auf der Verpackung beachten.
- Der Aluminiumbehälter darf nicht höher als 3 cm sein oder in Berührung mit den Wänden des Garraumes kommen (**Mindestabstand 3 cm**). Sämtliche Aluminiumdeckel oder -abdeckungen sind zu entfernen.
- Den Aluminiumbehälter direkt auf den Drehteller stellen. Wird das Eisengitter verwendet, dann den Behälter auf einen Porzellanteller stellen. Den Behälter niemals direkt auf das Eisengitter stellen!

- Die Garzeit verlängert sich, da die Mikrowellen nur von oben in das Nahrungsmittel eindringen. Sollten Zweifel bestehen, dann am besten nur mikrowellengeeignete Behältnisse verwenden.
- Aluminiumfolie kann verwendet werden, um Mikrowellen während des Auftauvorgangs zu reflektieren. Empfindliche Nahrungsmittel wie Geflügel oder Hackfleisch können so vor übermäßiger Hitze geschützt werden, indem die entsprechenden Teile/Ränder abgedeckt werden.
- **Wichtig:** Aluminiumfolie darf nicht mit den Wänden des Garraumes in Berührung kommen, da dies elektrische Lichtbogenbildung hervorruft.

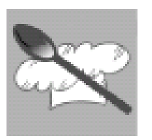
9.6.5 Deckel

Es wird empfohlen, Glas- oder Kunststoffdeckel oder Frischhaltefolie zu verwenden, da:
1. so übermäßige Verdunstung gestoppt wird (hauptsächlich während sehr langer Garzeiten);
2. die Garzeiten kürzer sind;
3. die Nahrungsmittel nicht austrocknen;
4. das Aroma erhalten bleibt.

Der Deckel sollte Löcher oder Öffnungen aufweisen, so dass sich kein Druck entwickelt. Plastikbeutel müssen offen sein. Saugerflaschen oder Gläschen mit Babynahrung und ähnliche Behältnisse dürfen nur ohne den Aufsatz/Deckel erhitzt werden, da sie sonst platzen können.



Anweisungen für den Benutzer



Die folgende Tabelle liefert einen allgemeinen Überblick darüber, welche Arten von Geschirr jeweils geeignet sind.

BETRIEBSMODUS / ART VON GESCHIRR	MIKROWELLE		GRILL	MIKROWELLE + GRILL
	AUFTAUEN / ERHITZEN	GAREN		
GLAS UND PORZELLAN **1)** HAUSHALTSGEBRAUCH, SPÜLMASCHINENFEST, NICHT FLAMMBESTÄNDIG	JA	JA	NEIN	NEIN
GLASIERTES PORZELLAN FLAMMBESTÄNDIGES GLAS UND PORZELLAN	JA	JA	JA	JA
PORZELLAN, STEINGUT **2)** UNGLASIERT ODER GLASIERT OHNE METALLISCHES DEKOR	JA	JA	NEIN	NEIN
TONSCHALEN **2)**				
GLASIERT	JA	JA	NEIN	NEIN
UNGLASIERT	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN
KUNSTSTOFFSCHALEN **2)**				
HITZEBESTÄNDIG BIS 100°C	JA	NEIN	NEIN	NEIN
HITZEBESTÄNDIG BIS 250°C	JA	JA	NEIN	NEIN
KUNSTSTOFFFOLIEN **3)**				
KUNSTSTOFFFOLIE FÜR NAHRUNGSMITTEL	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN
ZELLOPHAN	JA	JA	NEIN	NEIN
PAPIER, PAPPE, PERGAMENT **4)**	JA	NEIN	NEIN	NEIN
METALL				
ALUMINIUMFOLIE	JA	NEIN	JA	NEIN
ALUMINIUMVERPACKUNG **5)**	NEIN	JA	JA	JA
ZUBEHÖRTEILE (EISENGITTER)	NEIN	NEIN	JA	JA

1. Ohne Blattgold- oder -silberrand; kein Bleiglas.
2. Die Herstelleranweisungen beachten!
3. Keine Metallklammern zum Verschließen von Beuteln verwenden. Die Beutel perforieren. Die Folie nur zum Abdecken der Nahrungsmittel verwenden.
4. Keine Pappteller verwenden.
5. Nur flache Aluminiumbehälter ohne Deckel/Abdeckungen verwenden. Das Aluminium darf nicht in Berührung mit den Wänden des Garraumes kommen.

10 REINIGUNG UND WARTUNG



Vor der Durchführung jeglicher Reinigungs- oder Wartungsarbeiten das Gerät von der Stromzufuhr trennen. Den Stecker aus der Steckdose ziehen oder den Stromkreis des Mikrowellenherdes abschalten.



***Achtung!** Niemals einen Dampfstrahl zum Reinigen des Geräteinnenraumes verwenden.*



***Achtung!** Der Mikrowellenherd ist in regelmäßigen Abständen zu reinigen, um sämtliche Speiserückstände zu entfernen. Wird die Mikrowelle nicht sauber gehalten, kann es zu einer Verschlechterung der Oberfläche kommen, wodurch die Lebensdauer des Gerätes verringert wird und möglicherweise sogar Risiken entstehen können.*

10.1 Reinigen von Edelstahl



Um Edelstahl in einem guten Zustand zu erhalten, muss er regelmäßig gereinigt werden, und zwar nach jeder Benutzung des Gerätes, nach dem Abkühlen.

10.2 Tägliche Reinigung

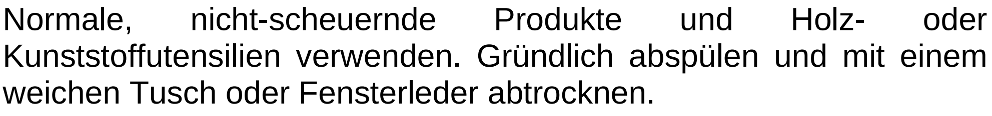
Zum Reinigen und Pflegen von Edelstahloberflächen immer **ausschließlich** Spezialpflegeprodukte verwenden, welche keine Scheuermittel oder chlorbasierte Säuren enthalten.
Verwendungsanweisungen: das Produkt auf ein feuchtes Tuch geben und damit über die Oberfläche wischen, dann gründlich abspülen und mit einem weichen Tuch oder Fensterleder abtrocknen.

10.3 Speiseflecken oder -reste

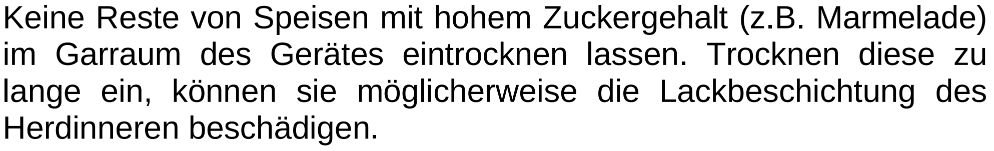




Niemals Metall-Scheuerschwämme oder scharfkantige Schaber verwenden, da diese die Oberfläche beschädigen würden.
Normale, nicht-scheuernde Produkte und Holz- oder Kunststoffutensilien verwenden. Gründlich abspülen und mit einem weichen Tusch oder Fensterleder abtrocknen.



Keine Reste von Speisen mit hohem Zuckergehalt (z.B. Marmelade) im Garraum des Gerätes eintrocknen lassen. Trocknen diese zu lange ein, können sie möglicherweise die Lackbeschichtung des Herdinneren beschädigen.

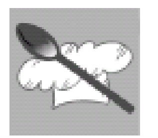


Keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel oder scharfkantige Metallkratzer verwenden, um das Gerätetürglas zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen, woraufhin das Glas splittern kann.



10.4 Reinigen des Garraumes

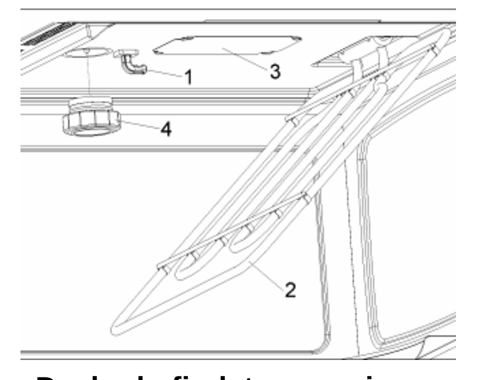
Die Reinigung ist üblicherweise die einzige erforderliche Wartungsmaßnahme.
Nach jeder Gerätebenutzung die Innenwände mit einem feuchten Tuch reinigen, da sich so Nahrungsmittelspritzer und -flecken am einfachsten entfernen lassen, welche möglicherweise an den Innenwänden haften.



Zum Entfernen von hartnäckigeren Verschmutzungen ein nichtaggressives Reinigungsprodukt verwenden. Kein Ofenspray oder andere aggressive oder scheuernde Reinigungsprodukte verwenden.
Sehr genau auf die Sauberkeit der Tür und der Gerätevorderseite achten, um sicherzustellen, dass sich die Tür ordnungsgemäß öffnet und schließt.
Sicherstellen, dass kein Wasser in die Belüftungsöffnungen der Mikrowelle eintritt.
Den Drehteller und die entsprechende Halterung in regelmäßigen Abständen herausnehmen und den Boden des Garraumes reinigen, besonders wenn Flüssigkeiten verschüttet wurden.
Das Gerät nicht ohne den Drehteller und die entsprechende Halterung an Ort und Stelle einschalten.
Ist der Garraum sehr verschmutzt, ein Glas Wasser auf den Drehteller stellen und den Mikrowellenherd für 2 bis 3 Minuten auf maximaler Leistung einschalten. Der freigesetzte Dampf erweicht die Verschmutzungen, welche dann einfach mittels eines weichen Tuches entfernt werden können.
Unangenehme Gerüche (z.B. nach der Zubereitung von Fisch) lassen sich leicht entfernen. Ein paar Tropfen Zitronensaft in eine Tasse mit Wasser geben. Einen Löffel Kaffeepulver in die Tasse geben, um ein Überkochen des Wassers zu verhindern. Das Wasser für 2 bis 3 Minuten bei maximaler Mikrowellenleistung erhitzen.

10.5 Reinigen der Garraumdecke

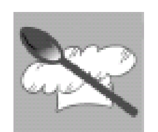
Ist die Garraumdecke verschmutzt, kann der Grill entfernt werden, um die Reinigung zu erleichtern.
Um eine Verbrennungsgefahr zu vermeiden, warten, bis sich der Grill kalt ist, bevor er entfernt wird.
Es ist wie Folgt vorzugehen:
1. Die Grillhalterung um 90º drehen **(1)**.
2. Den Grill vorsichtig absenken **(2). Keinen übermäßigen Druck ausüben, da dies zu Beschädigungen führen kann.**
3. Nach dem Reinigen der Decke den Grill **(2)** mit den zuvor genannten Handgriffen wieder zurück in seine ursprüngliche Position bringen.



Die Glimmerabdeckung (3), welche sich an der Decke befindet, muss immer sauber gehalten werden. Sämtliche Speisereste, welche sich auf der Glimmerabdeckung ansammeln, können Beschädigungen verursachen oder Funken erzeugen.
Keine scheuernden Reinigungsprodukte oder scharfkantige Gegenstände verwenden.
Um jegliches Risiko zu vermeiden, die Glimmerabdeckung nicht entfernen.
Die Lampenabdeckung aus Glas **(4)** befindet sich an der Garraumdecke und lässt sich zu Reinigungszwecken leicht entfernen. Dazu muss sie lediglich abgeschraubt und in Wasser und Spülmittel gereinigt werden.

10.6 Reinigen der Zubehörteile

Die Zubehörteile nach jeder Verwendung reinigen. Sind sie sehr verschmutzt, sollten sie zuerst eingeweicht und dann mit einer Bürste und einem Schwamm gereinigt werden. Die Zubehörteile sind spülmaschinentauglich.
Sicherstellen, dass der Drehteller und die entsprechende Halterung immer sauber sind. Den Mikrowellenherd erst dann einschalten, wenn sich der Drehteller und die entsprechende Halterung wieder an Ort und Stelle befinden.





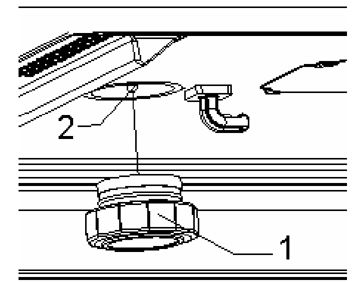
11 WARTUNG UND INSTANDHALTUNG

Gelegentlich erfordert der Mikrowellenherd kleinere Wartungsarbeiten oder den Austausch von Teilen aufgrund von Verschleiß, wie Dichtungen, Glühlampen, etc. Die jeweilige Vorgehensweise dafür ist im Folgenden beschrieben.



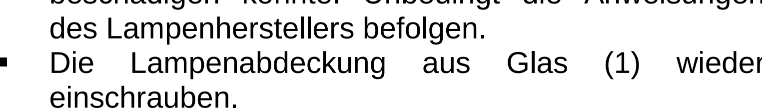
Vor der Durchführung jeglicher Wartungsarbeiten, welche den Zugriff auf stromführende Teile erfordern, muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.

11.1 Wechseln der Glühlampe



Zum Wechseln der Glühlampe ist wie Folgt vorzugehen:

- Die Lampenabdeckung aus Glas (1) abschrauben.
- Die Halogen-Glühlampe (2) entfernen. Achtung! Die Lampe kann sehr heiß sein.
- Eine neue 12 V / 10 W Halogenlampe einsetzen. Achtung! Die Glühlampenoberfläche nicht direkt mit den Fingern berühren, da dies die Lampe beschädigen könnte. Unbedingt die Anweisungen des Lampenherstellers befolgen.



- Die Lampenabdeckung aus Glas (1) wieder einschrauben.
- Den Mikrowellenherd wieder an die Stromversorgung anschließen.

11.2 Maßnahmen bei Geräteausfall

ACHTUNG! Sämtliche Reparaturen dürfen nur von Fachpersonal durchgeführt werden. Die Reparatur durch eine nicht durch den Hersteller autorisierte Person ist gefährlich.
Folgende Fragen können ohne die Kontaktaufnahme mit einem Techniker gelöst werden.

Die Anzeige funktioniert nicht! Überprüfen, ob:

- die Zeitanzeige ausgeschaltet wurde (siehe Abschnitt zu Grundeinstellungen).

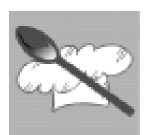
Beim Drücken der Tasten geschieht nichts! Überprüfen, ob:

- die Sicherheitssperre aktiv ist (siehe Abschnitt zu Grundeinstellungen).

Der Mikrowellenherd funktioniert nicht! Überprüfen, ob:

- der Stecker korrekt eingesteckt ist.
- die Stromzufuhr des Gerätes eingeschaltet ist.
- die Tür komplett geschlossen ist. Die Tür muss mit einem hörbaren Klicken schließen.
- sich Fremdkörper zwischen der Tür und der Frontseite des Garraumes befinden.





Während des Gerätebetriebs sind eigenartige Geräusche zu hören! Überprüfen, ob:

- im Inneren des Mikrowellenherde elektrische Lichtbogenbildung verursacht durch metallische Fremdkörper zu sehen ist (siehe Abschnitt zu Geschirrarten).
- das Geschirr die Innenwände berührt.
- sich Besteck oder andere Utensilien lose im Garraum befinden.

Die Speise wird nicht oder nur sehr langsam erhitzt! Überprüfen, ob:

- unbeabsichtigterweise metallisches Geschirr verwendet wurde.
- die korrekte Betriebszeit und Leistungsstufe ausgewählt wurde.
- das in das Gerät gegebene Nahrungsmittel eine größere Menge als üblich aufweist oder kälter als üblich ist.

Die Speise ist zu heiß, ausgetrocknet oder verbrannt! Überprüfen, ob:

- die korrekte Betriebszeit und Leistungsstufe ausgewählt wurde.

Nach Abschluss des Garvorgangs sind Geräusche zu vernehmen!

- Dies ist kein Problem. Der Kühllüfter läuft noch für einige Zeit nach. Ist die Temperatur ausreichend gesunken, schaltet sich der Lüfter von selbst ab.

Der Mikrowellenherd schaltet sich ein, jedoch leuchtet die Innenbeleuchtung nicht!

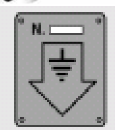
- Wenn alle anderen Funktionen ordnungsgemäß funktionieren, ist es wahrscheinlich, dass die Lampe kaputt ist. Das Gerät kann weiter verwendet werden.

12 INSTALLATION DES GERÄTES

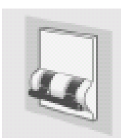
12.1 Elektrischer Anschluss



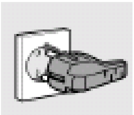
Das Typenschild mit den technischen Daten, der Seriennummer und dem CE-Zeichen befindet sich an einer sichtbaren Stelle am Gerätetürrahmen.
Das Typenschild darf nicht entfernt werden.



Das Gerät muss in Übereinstimmung mit den Sicherheitsbestimmungen für elektrische Systeme geerdet sein.



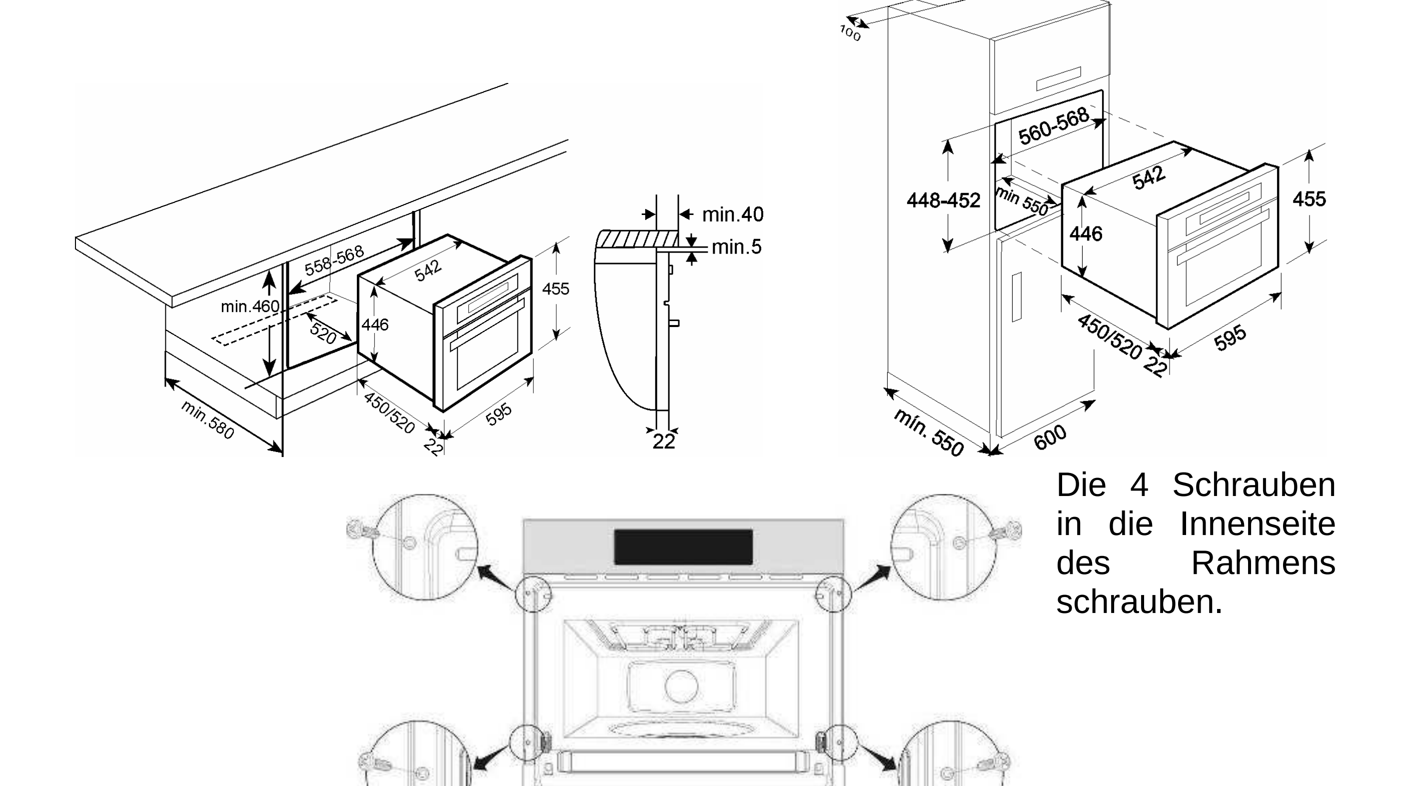
Wird eine permanente Verbindung hergestellt, muss die Stromversorgungsleitung des Gerätes mit einem mehrpoligen Unterbrecher mit einem Kontaktabstand von mindestens **3 mm** ausgestattet sein, welcher sich an einer leicht zugänglichen Position in der Nähe des Gerätes selbst befindet.



Wird eine Dose- und Stecker-Verbindung verwendet, muss überprüft werden, dass der jeweilige Typ übereinstimmt. Keine Reduzierstücken, Adapter oder Verzweigungen verwenden, da diese Überhitzung oder Verbrennungen verursachen können.

12.2 Positionieren des Mikrowellenherdes

Das Gerät ist für den Einbau in Schränke aus jeglichem hitzebeständigen Material ausgelegt. Die in den folgenden Abbildungen gezeigten Abmessungen sind einzuhalten.
Bei Installation in hohen Schränken muss darauf geachtet werden, dass der obere/hintere Teil des Schrankes eine Aussparung mit einer Tiefe von 100 mm aufweisen muss.



Die 4 Schrauben in die Innenseite des Rahmens schrauben.